Kip Italiaans met een aardappelslaatje met Kalkoenlardinettes®

10 personen



Ingredients

- 10 st. Kip italiaans
- 250 g kalkoenlardinettes®
- 1 kg vastkokende aardappelen
- 1,5 kg gemengde champignons
- 500 g ui
- 300 g gemengde sla
- Olijfolie
- Peper & zout

Preparation

Bak de Kip Italiaans (art. 35831) in de oven (10 min. à 200°C), friteuse (4 min. à 175°C) of pan (2 x 4 min.)

Schil de vastkokende aardappelen en snij ze in gelijke stukken. Kook ze bijtgaar in gezouten water. Giet het water af en laat ze afkoelen.

Snij de verschillende champignons in vier en snij de ui in brunoise.

Bak de Kalkoenlardinettes® in een scheutje olijfolie en voeg er de ui aan toe. Verwijder deze uit de pan en bak hierna de champignons in wat olijfolie. Wanneer de champignons gebakken zijn voeg je deze bij de Kalkoenlardinettes®.

Bak nu de aardappelen mooi bruin in wat olijfolie en voeg nu alles mooi samen.
Kruid de mengeling af met peper en zout.

Schik de aardappelsalade op een bord en serveer hier een gemengde sla en de Kip Italiaans bij.

More tasty recipes on Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be